

SelfCookingCenter®, CombiMaster® Plus и
VarioCookingCenter® whiteefficiency®



Аксессуары RATIONAL.

Откройте для себя новые
ВОЗМОЖНОСТИ.





Аксессуары RATIONAL. Надежность в работе.

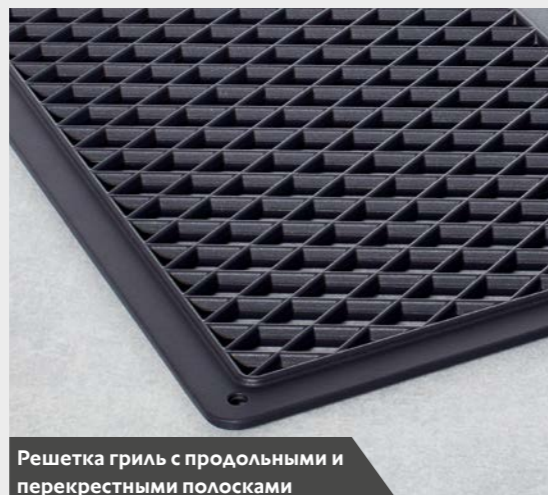
Получите максимум от Вашего аппарата с помощью оригинальных аксессуаров RATIONAL. Будь то стейки на гриле, сочный пирог киш, пышные хлебобулочные изделия или хрустящие шницели – насладитесь многообразием, используйте по максимуму Ваш аппарат и забудьте о такой рутине как переворачивание стейка или очистка трудноудаляемых загрязнений.

Отличительная черта аксессуаров RATIONAL – оптимальная передача тепла, а также высочайшая прочность и исключительно долгий срок службы. Покрытие TriLax обеспечивает превосходные анти-пригарные свойства, способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С.

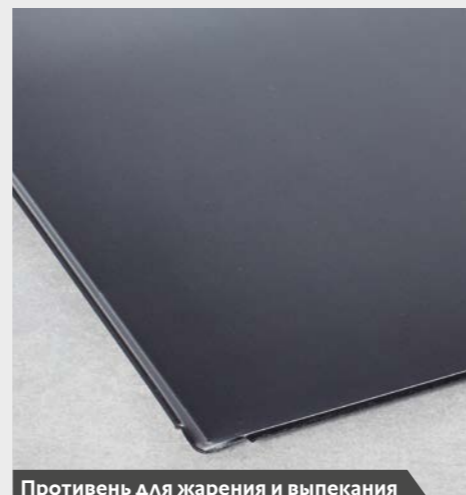
Кроме того, мы предлагаем широкий ассортимент различных аксессуаров от специальных вариантов установки до изделий для очистки и ухода, которые отвечают Вашим индивидуальным требованиям.



Противень для гриля и жарения



Решетка гриль с продольными и поперечными полосками



Противень для жарения и выпекания



Multibaker

Аксессуары RATIONAL.

Ваши универсальные спутники:

- > Аксессуары для профессионалов идеально подходят для гриля, выпечки, жарения, фритирования, приготовления на пару и с помощью системы Finishing®
- > Всегда оптимальное решение для установки
- > Средства RATIONAL для очистки и ухода

Противень для гриля и жарения.

Сочные, хрустящие блюда с традиционным рисунком гриля.



Обзор преимуществ:

- > Традиционный рисунок гриля
- > Характерный вкус приготовленных на гриле блюд
- > Возможность использовать с двух сторон
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

TriLax

Удивите Ваших гостей сочным мясом, рыбой или овощами, приготовленными на гриле. На стороне для гриля легко получается традиционный рисунок и типичный вкус гриля.

На стороне для жарения имеется бортик, благодаря которому даже самые жирные продукты для быстрого обжаривания получают поджаристыми. Это делает Ваш противень для гриля и жарения идеальным дополнением для приготовления меню à la carte.

1/1 GN (325 x 530 мм)

£: 60.71.617

Форма для гриля и пиццы.

Настоящая итальянская пицца – хрустящая и сочная.



Обзор преимуществ:

- > Тонкий рисунок гриля
- > Характерный вкус приготовленных на гриле блюд
- > Можно использовать с двух сторон
- > Хрустящая и красиво подрумяненная выпечка
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

TriLax

На тыльной стороне наряду со свежей пиццей или полуфабрикатами Вы можете также готовить пироги «фламмухен» или традиционный лаваш. Благодаря температурам до 300 °С и прекрасной теплопроводности продукты получаются хрустящими и равномерно подрумяненными.

Рёбристая структура стороны с грилем особенно хорошо подходит для приготовления на гриле овощей, рыбы и других продуктов.

2/3 GN (325 x 354 мм)

£: 60.73.798

1/1 GN (325 x 530 мм)

£: 60.70.943

Пекарь (400 x 600 мм)

£: 60.71.237

Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками.

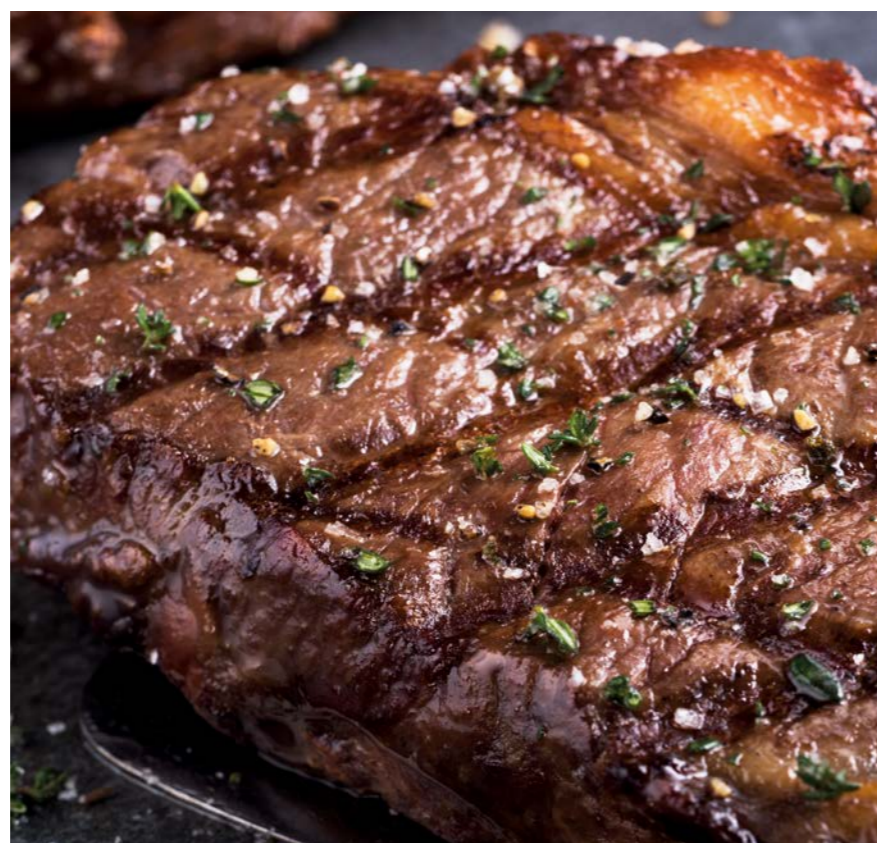
До 160 ромштексов всего за 15 минут.



Сторона с продольными полосками



Сторона с перекрестными полосками



Обзор преимуществ:

- > Два различных рисунка гриля с помощью одной решетки
- > Предварительный нагрев не требуется
- > Подходит для большого объема загрузки
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

У Вас есть выбор: благодаря инновационной конструкции новой решетки для гриля с продольными и перекрестными полосками Вы можете готовить продукты с 2 различными рисунками с помощью одной решетки.

В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полоски гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах. Решетка отличается исключительной прочностью и долговечностью. Покрытие TriLax способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С. Продукты для гриля можно просто выложить на холодную решетку и сразу загрузить в аппарат. Предварительный нагрев не требуется благодаря превосходной теплопроводности специального сплава.

1/2 GN (325 x 265 мм)	£:	60.73.802
2/3 GN (325 x 354 мм)	£:	60.73.801
1/1 GN (325 x 530 мм)	£:	60.73.314

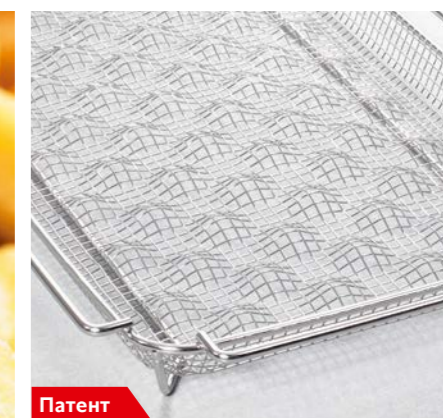
TriLax

CombiFry®.

200 порций картофеля фри за 15 минут.



Большое количество картофеля во фритюре всего за 15 минут – возможно благодаря CombiFry®:



Патент

- > 15 порций (3 кг) в аппарате SelfCookingCenter® XS тип 6 2/3 с функцией iLevelControl
- > 30 порций (6 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 61 с функцией iLevelControl
- > 60 порций (12 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 62 с функцией iLevelControl
- > 50 порций (10 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 101 с функцией iLevelControl
- > 100 порций (20 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 102 с функцией iLevelControl
- > 100 порций (20 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 201 с функцией iLevelControl
- > 200 порций (40 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 202 с функцией iLevelControl

С помощью запатентованного аксессуара CombiFry® стало возможно готовить без дополнительного масла большие количества продуктов, предварительно обжаренных во фритюре, например рыбные наггетсы, картофель фри и картофельные дольки. Здоровые и вкусные блюда.

Эти бренды рекомендуют RATIONAL CombiFry®



1/2 GN (325 x 265 мм)	£:	6019.1250
2/3 GN (325 x 354 мм)	£:	60.73.619
1/1 GN (325 x 530 мм)	£:	6019.1150

Обзор преимуществ:

- > На 95 % меньше масла
- > На 40 % меньше калорий
- > Большие объемы
- > Оптимальное подрумянивание и хрустящая корочка

Форма для жарения и выпекания.

Классические блюда в форме готовятся проще простого.



Набор (16 см)



Набор (25 см)



Заявка на патент

С помощью формы для жарения и выпекания вы сможете приготовить практически любые классические жареные блюда: оладьи, тортильи, киши, пироги и небольшую выпечку, например Тарт Татен. Благодаря прекрасной теплопроводности и ребристой поверхности дна за несколько минут можно добиться равномерного подрумянивания коржа. Благодаря основе специальной формы, доступной в обоих размерах, обеспечивается надежное, простое использование формы без опасности выскользывания.

Обзор преимуществ:

- > Всегда нужный размер – 16 или 25 см
- > Равномерное подрумянивание благодаря ребристому дну
- > Простое использование благодаря боковым ручкам
- > Специальные выступы для легкой установки форм одна на другую
- > Поднос для надежного использования без риска выскользывания
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

Малая форма для выпекания и жарения (Ø 16 см)

Малая форма для выпекания и жарения	№:	60.73.271
Поднос 1/1 GN, малый	№:	60.73.212
Набор (4 шт. вкл. поднос)	№:	60.73.286

Большая форма для выпекания и жарения (Ø 25 см)

Большая форма для выпекания и жарения	№:	60.73.272
Поднос 1/1 GN, большой	№:	60.73.216
Набор (2 шт. вкл. поднос)	№:	60.73.287

TriLax

Multibaker.

До 160 яичниц-глазуний за 2 минуты.



Обзор преимуществ:

- > Равномерное подрумянивание
- > Идеально подходит для большого объема загрузки
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

TriLax

Multibaker подходит для приготовления яичниц, омлета, оладий и тортильи в больших количествах.

Специальное антипригарное покрытие помогает избежать пригорания продукта.

1/3 GN (325 x 176 мм)	2 формы	№:	60.73.764
2/3 GN (325 x 354 мм)	5 форм	№:	60.73.646
1/1 GN (325 x 530 мм)	8 форм	№:	60.71.157

Противни для жарения и выпекания.

Универсальные.



Противень для жарения и выпекания



Противень для выпекания перфорированный



Обзор преимуществ:

- > Оптимальная равномерность
- > Большие объемы
- > Высокая прочность
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Простая очистка

TriLax

Противень для жарения и выпекания

Шницели, медальоны, кусочки курицы, булочки, круассаны, изделия из слоеного теста, жареный картофель и многое другое – с помощью противней для жарения и выпекания Вы приготовите немислимое разнообразие различных блюд. Продукты равномерно подрумяниваются, остаются сочными с одновременно хрустящей корочкой

2/3 GN (325 x 354 мм)	£:	60.73.671
1/1 GN (325 x 530 мм)	£:	6013.1103
2/1 GN (650 x 530 мм)	£:	6013.2103
Пекарь (400 x 600 мм)	£:	6013.1003

Противень для выпекания перфорированный

Для выпекания любых видов традиционных хлебобулочных изделий.

2/3 GN (325 x 354 мм)	£:	60.74.147
1/1 GN (325 x 530 мм)	£:	6015.1103
2/1 GN (650 x 530 мм)	£:	6015.2103
Пекарь (400 x 600 мм)	£:	6015.1000

Ёмкости с гранитной эмалью.

Идеально подходят для жарения, тушения, и запекания.



Ёмкость 40 мм



Ёмкость 60 мм

Ёмкости с гранитной эмалью RATIONAL практически не поддаются разрушению. Углы ёмкостей имеют четкую форму, что позволяет полностью доставать пироги и запеканку с сохранением формы порции.

Благодаря отличной теплопроводности продукты равномерно подрумяниваются, будь то хрустящие шницели, сочное жаркое или пышные пироги.

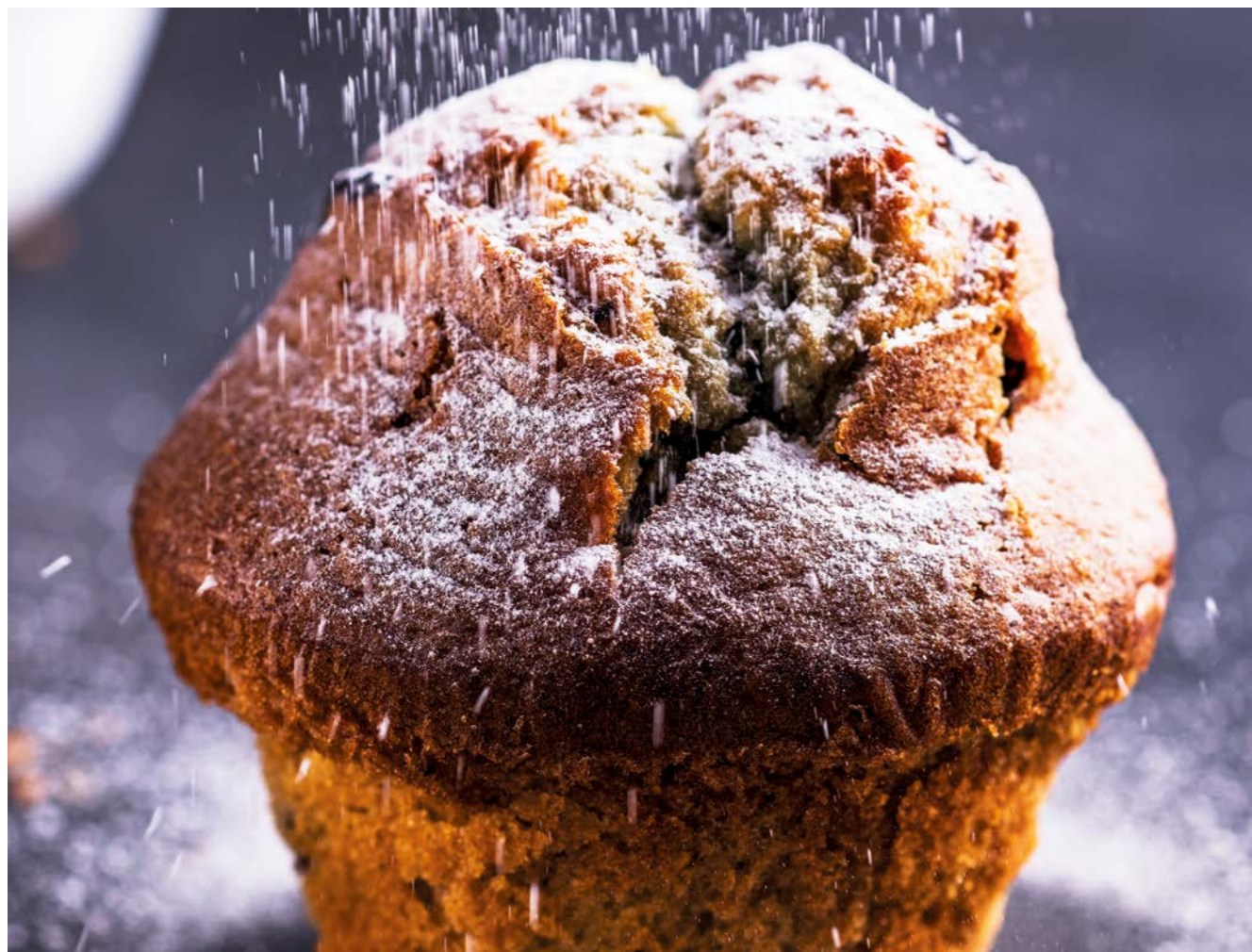
Обзор преимуществ:

- > Оптимальная равномерность
- > Универсальность
- > Равномерное подрумянивание
- > Сохранение целостности порций
- > Высокая прочность

	1/2 GN (325 x 265 мм)	2/3 GN (325 x 354 мм)	1/1 GN (325 x 530 мм)	2/1 GN (650 x 530 мм)	Пекарь (400 x 600 мм)
глубина 20 мм	£: 6014.1202	£: 6014.2302	£: 6014.1102	£: 6014.2102	£: 6014.1002
глубина 40 мм	£: 6014.1204	£: 6014.2304	£: 6014.1104	£: 6014.2104	£: 6014.1004
глубина 60 мм	£: 6014.1206	£: 6014.2306	£: 6014.1106	£: 6014.2106	£: 6014.1006
глубина 100 мм		£: 6014.2310	£: 6014.1110		

Форма для маффинов и тимбале.

Выпекать – это просто.



Формы для маффинов и тимбале изготавливаются из очень гибкого материала и имеют оптимальные антипригарные свойства. Объем 100 мл идеально подходит для приготовления овощных флангов, хлебного пудинга, рыбных тимбале, пошированных яиц и различных десертов.

Обзор преимуществ:

- > Высокая гибкость
- > Отличные антипригарные свойства
- > Идеально подходят для нежных блюд
- > Максимальная прочность
- > Простая очистка



для 1/1 GN (300 x 400 мм)	12 форм	£: 6017.1002
для 2/1 GN (400 x 600 мм)	24 формы	£: 6017.1001

Решётка CombiGrill®.

Готовить на гриле — это легко.



Обзор преимуществ:

- > Традиционный рисунок гриля
- > Предварительный нагрев не требуется
- > Подходит для большого объема загрузки
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

TriLax

Благодаря специальной конструкции решетка CombiGrill® особенно хорошо подходит для приготовления большого количества продуктов на гриле. Продукты для гриля можно просто выложить на холодную решетку и сразу загрузить в аппарат. Предварительный нагрев решетки CombiGrill® не требуется благодаря превосходной теплопроводности специального сплава.

1/1 GN (325 x 530 мм)

£: 6035.1017

Решетка для загрузки.

Идеальный рисунок гриля одной рукой.



Решетка CombiGrill® с решеткой для загрузки

Решетка для загрузки является идеальным дополнением к CombiGrill®. Она облегчает приготовление на гриле больших объемов продуктов, в том числе тонкой нарезки, таких как минутные стейки или овощи для гриля. Все продукты можно выложить на решетку для загрузки вне аппарата. Продукты одним хватом помещаются с помощью решетки для загрузки на решетку CombiGrill® в аппарате, и затем их также очень легко выгрузить из аппарата.

для 1/1 GN (325 x 618 мм)

£: 60.73.848

Вертел для гриля и тандури.

Многообразие прямо на вертеле.



Набор вертелов для гриля и тандури

Обзор преимуществ:

- > Разная форма для универсального применения
- > Равномерное подрумянивание со всех сторон
- > Простота в обращении



Вертел для гриля и тандури предлагает удивительное разнообразие возможностей для применения. Мы предлагаем Вам вертелы различной формы поперечного сечения – круглые, квадратные или прямоугольные, чтобы у вас всегда был нужный вертел для мяса, рыбы, птицы или овощей.

Набор 2/3 GN*	£: 60.75.782
5 х вертела ○ 5 мм, длина 265 мм	£: 60.75.783
5 х вертела □ 5 мм, длина 265 мм	£: 60.75.784
5 х плоских вертелов для рыбы □ 4 х 10 мм, длина 265 мм	£: 60.75.785
Рама для вертела для гриля и тандури 2/3 GN	£: 60.74.963
Набор 1/1 GN*	£: 60.72.414
3 х вертела ○ 5 мм, длина 530 мм	£: 60.72.416
3 х вертела ○ 8 мм, длина 530 мм	£: 60.72.417
3 х вертела □ 5 мм, длина 530 мм	£: 60.72.418
3 х вертела □ 8 мм, длина 530 мм	£: 60.72.419
3 х плоских вертелов для рыбы □ 4 х 10 мм, длина 530 мм	£: 60.72.420
Рама для вертела для гриля и тандури 1/1 GN	£: 60.72.224

* Набор включает в себя: 1 рама для вертела и 5 различных вертелов.

Решетки Superspike для цыплят и уток.

До 96 цыплят всего за 40 минут.



Решётка Superspike для цыплят



Решётки Superspike для уток

Благодаря вертикальному расположению птицы и связанному с этим эффекту камина значительно сокращается время приготовления. Также обеспечивая сочную грудку и подрумяненную корочку.

Простая конструкция позволяет быстро установить аксессуар.

Обзор преимуществ:

- > Простота в обращении
- > Сочная грудка
- > Хрустящая корочка
- > Короткое время приготовления
- > Большие объемы

Решётка Superspike для цыплят

Размер аппарата и вместимость

№ изд.	Размер GN	Ёмкость	Вес продукта	Размер аппарата и вместимость						
				XS Тип 6 2/3	Тип 61	Тип 101	Тип 62	Тип 102	Тип 201	Тип 202
6035.1015	1/2 GN	4 цыпленка	1300 г	4	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 цыплят	1800 г		12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 цыплят	1300 г		16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 цыплят	950 г		20	30	40	60	60	120

Решётки Superspike для уток

6035.1009	1/1 GN	8 уток	2200 г		8	16	16	32	32	64
-----------	--------	--------	--------	--	---	----	----	----	----	----

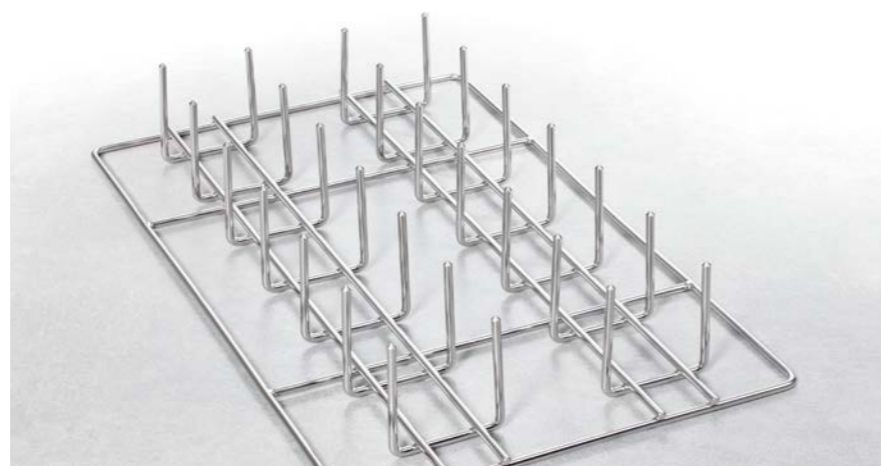
Potato Baker.

До 560 штук печеного картофеля на 50 % быстрее.



Обзор преимуществ:

- > На 50 % быстрее
- > Большое количество, отличное качество
- > Простота в обращении
- > Простая очистка



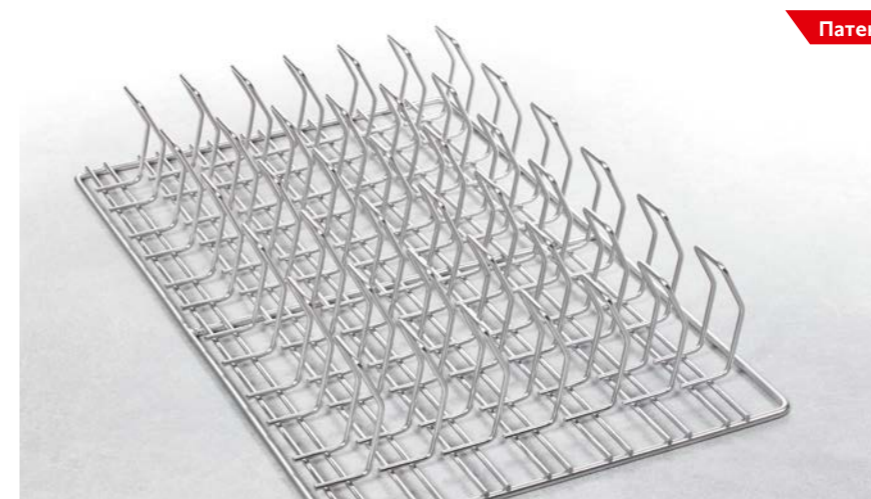
С помощью уникального Potato Baker от RATIONAL печеный картофель и початки кукурузы готовятся почти на 50 % быстрее даже без алюминиевой фольги.

1/1 GN (325 x 530 мм)

№: 6035.1019

Решётка Spare Rib.

Приготовьте до 70 кг мяса заранее и по мере необходимости доводите до готовности на гриле.



Патент Благодаря вертикальному расположению свиных ребрышек на решетке Вы можете загрузить в аппарат до 3,5 кг продукта на решетку. Большой объем порций с максимальным качеством.

После предварительной обработки на свиных ребрышках можно создать хрустящую корочку.

1/1 GN (325 x 530 мм)

№: 6035.1018

Спица для приготовления ягнят и молочных поросят.

Закрепите тушку на спице, вставьте спицу в аппарат — и ГОВО.

Для легкого приготовления ягнят и молочных поросят целиком.

Тип 101/102/201/202 до 12 кг (1/1 GN)	№: 60.70.819
Тип 201 до 30 кг (1 вертел с держателем)	№: 6035.1003
Тип 202 до 30 кг (1 вертел с держателем)*	№: 6035.1002
Опциональный вертел	№: 8710.1065

* Опциональный вертел для второго ягнёнка или молочного поросёнка.



VarioSmoker.

Откройте для себя новый вкус копченых блюд.



Придайте мясу, рыбе и овощам пряный аромат и неповторимые оттенки копченого продукта. Непосредственно в аппарате RATIONAL.

Ваши блюда получают естественный копченый привкус, интенсивность которого вы можете регулировать в соответствии с предпочтениями — не требуется отдельная коптильная установка. Это стало возможным благодаря новому VarioSmoker, который можно использовать в аппарате в качестве аксессуара. Быстро, просто и экономно.

RATIONAL VarioSmoker

£: 60.73.008

Аксессуары GN RATIONAL.

Высочайшее качество, превосходящее стандарты.

Толщина материала ёмкостей RATIONAL на 33 % превышает стандартную. Эта особенность гарантирует высокое качество блюд даже при большом объёме заполнения, долговечность, а также удобство использование в силу отсутствия острых краев.

Благодаря максимальному количеству отверстий продукты готовятся на пару равномерно и эффективно. Воспользуйтесь этим универсальным, прочным и долговечным аксессуаром для приготовления на пару овощей или «шведского стола».



Перфорированные ёмкости из нержавеющей стали

	1/2 GN (325 x 265 мм)	2/3 GN (325 x 354 мм)	1/1 GN (325 x 530 мм)	1/1 GN (325 x 530 мм) (с откидными ручками)	2/1 GN (650 x 530 мм)
глубина 40 мм		£: 6015.2304			
глубина 55 мм	£: 6015.1265		£: 6015.1165		
глубина 65 мм		£: 6015.2306			£: 6015.2165
глубина 90 мм	£: 6015.1295		£: 6015.1195	£: 6016.1195	
глубина 100 мм					£: 6015.2195
глубина 140 мм	£: 6015.1215		£: 6015.1115	£: 6016.1115	

Ёмкости из нержавеющей стали

	1/3 GN (325 x 176 мм)	1/2 GN (325 x 265 мм)	2/3 GN (325 x 354 мм)	1/1 GN (325 x 530 мм)	2/1 GN (650 x 530 мм)
глубина 20 мм	£: 6013.1302	£: 6013.1202	£: 6013.2302	£: 6013.1102	£: 6013.2102
глубина 40 мм	£: 6013.1304	£: 6013.1204	£: 6013.2304	£: 6013.1104	£: 6013.2104
глубина 65 мм	£: 6013.1306	£: 6013.1206	£: 6013.2306	£: 6013.1106	£: 6013.2106
глубина 100 мм		£: 6013.1210	£: 6013.2310	£: 6013.1110	£: 6013.2110



Решётка из нержавеющей стали

Идеально подходит для жарения.

2/3 GN (325 x 354 мм)	£: 6010.2301
1/1 GN (325 x 530 мм)	£: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 мм)	£: 6010.2101
Пекарь (400 x 600 мм)	£: 6010.0103

Банкетная система Finishing®.

Так мероприятия превращаются в удовольствие.

Будь то 20, 100 или несколько тысяч порций, благодаря Finishing® блюда готовятся без стресса и спешки точно вовремя. В соответствии с количеством гостей предварительно приготовленные блюда сервируются на тарелках холодными и помещаются в специальные тележки-кассеты для хранения в охлажденном состоянии. Лишь незадолго до подачи блюд тарелки подготавливаются к раздаче с помощью системы Finishing® без спешки и без дополнительного персонала.



Банкетные системы для настольных аппаратов

(включают в себя следующие компоненты: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка)

Система Finishing® содержит все важные аксессуары для незамедлительного начала работы.

Тип 61	20 тарелок	£:	60.70.400
Тип 101	32 тарелки	£:	60.70.401
	26 тарелок	£:	60.70.801
Тип 62	34 тарелки	£:	60.70.402
Тип 102	52 тарелки	£:	60.70.403
	42 тарелки	£:	60.74.064

Необходима планка-направляющая!

Банкетные системы для вертикальных аппаратов

(включают в себя следующие компоненты: тележка-кассета для тарелок и термочехол)

Тип 201	60 тарелок	£:	60.70.404
	50 тарелок	£:	60.70.802
Тип 202	120 тарелок	£:	60.74.065
	100 тарелок	£:	60.70.405
	84 тарелки	£:	60.74.066

Термочехол

Специальные изоляционные материалы гарантируют хранение в горячем виде до 20 минут после Finishing®. Благодаря магнитной застежке можно быстро открывать и закрывать термочехол. Кроме того, он прост в очистке и не занимает много места для хранения.

Тип 61	£:	6004.1007
Тип 101	£:	6004.1009
Тип 62	£:	6004.1016
Тип 102	£:	6004.1014
Тип 201	£:	6004.1011
Тип 202	£:	6004.1012
Combi-Duo 61/101 внизу	£:	60.70.856
Combi-Duo 62/102 внизу	£:	60.70.884



Тележка-кассета для тарелок

Тележка-кассета для тарелок (тарелки диаметром до 31 см)

	Кол-во тарелок	Макс. высота тарелок	Макс. высота блюда		
Тип 61	20 тарелок	25 мм	53 мм	£:	60.61.047
	15 тарелок	32 мм	70 мм	£:	60.61.128
Тип 101	32 тарелки	25 мм	53 мм	£:	60.11.030
	26 тарелок	32 мм	70 мм	£:	60.11.149
Тип 62	34 тарелки	32 мм	61 мм	£:	60.62.017
	24 тарелки	40 мм	80 мм	£:	60.62.061
Тип 102	52 тарелки	32 мм	63 мм	£:	60.12.022
	42 тарелки	40 мм	82 мм	£:	60.12.062
Тип 201	60 тарелок	25 мм	53 мм	£:	60.21.099
	50 тарелок	32 мм	70 мм	£:	60.21.104
Тип 202	120 тарелок	25 мм	53 мм	£:	60.22.108
	100 тарелок	32 мм	66 мм	£:	60.22.109
	84 тарелки	40 мм	80 мм	£:	60.22.182

Тип 61, 101, 62 и 102: Необходима планка-направляющая!

Транспортировочная тележка с термочехлом для Combi-Duo

Комбинация из регулируемой по высоте транспортировочной тележки и термочехла внизу была специально разработана для Finishing® с аппаратами Combi-Duo.

Тип 61/101 (транспортировочная тележка 60.60188 и термочехол 60.70.856)	£:	60.70.920
Тип 62/102 (транспортировочная тележка 60.70.160 и термочехол 60.70.884)	£:	60.70.918



Транспортировочная тележка

Планка-направляющая для тележек-кассет

Для использования рам с направляющими или тележек-кассет в аппаратах типа 61, 62, 101 и 102 необходима планка-направляющая.

Тип 61/101	£:	60.61.226
Тип 62/102	£:	60.62.094



Планка-направляющая для тележек-кассет

Транспортировочная тележка для тележек-кассет

Стандартная транспортировочная тележка для:
> подставок, высота 671 мм

Тип 61/101	£:	60.60.020
Тип 62/102	£:	60.60.678

Регулируемая по высоте транспортировочная тележка для:

> рабочих столов высотой до 1265 мм
> регулируемых поставок до высоты 931 мм
> Combi-Duo

Тип 61/101	£:	60.60.188
Тип 62/102	£:	60.70.160

Банкетные системы для вертикальных аппаратов

Combi-Duo.

Двойная гибкость — без дополнительного пространства.

Комбинация из двух аппаратов RATIONAL, установленных просто один над другим, открывает для Вас дополнительные возможности, если место на кухне – дефицит. Вы можете одновременно работать в разных рабочих режимах на той же площади – это обеспечивает максимальную гибкость. При этом управление нижним аппаратом просто и удобно осуществляется с панели верхнего аппарата.

SelfCookingCenter® XS и CombiMaster® Plus XS Тип 6 2/3



XS Тип 6 2/3

Комплект Combi-Duo для XS тип 6 2/3 на XS тип 6 2/3, правая навеска дверцы	£:	60.73.768
Комплект Combi-Duo для XS тип 6 2/3 на XS тип 6 2/3, левая навеска дверцы	£:	60.74.276
Подставка UG I для Combi-Duo XS тип 6 2/3 на XS тип 6 2/3 (Ш 634 Г 558 В 555 мм)	£:	60.31.020
Подставка UG I передвижная для Combi-Duo XS тип 6 2/3 на XS тип 6 2/3 (Ш 634 Г 558 В 555 мм)	£:	60.31.170
Подставка UG II для Combi-Duo XS тип 6 2/3 на XS тип 6 2/3 (Ш 639 Г 563 В 557 мм)	£:	60.31.046
UltraVent XS Combi-Duo	£:	60.73.943
UltraVent® Plus XS Combi-Duo	£:	60.74.404

SelfCookingCenter®, CombiMaster® Plus и CombiMaster® Тип 61 и 101



Тип 61 и 101

нижний аппарат	верхний аппарат	Тип 61 Электро	Тип 61 Газ
Тип 61, электро Тип 101, электро	Валки	£: 60.71.925	£: 60.71.925
	Ножки 150 мм	£: 60.71.926	£: 60.71.926
	Передвижн.	£: 60.71.927	£: 60.71.927
Тип 61, газ	Валки		£: 60.71.928
	Ножки 150 мм		£: 60.71.929
	Передвижн.		£: 60.71.930
Подставка UG I для Combi-Duo тип 61 на тип 61 Высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)		£:	60.30.362
Подставка UG I передвижная для Combi-Duo тип 61 на тип 61 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)		£:	60.30.363
Конденсационный вытяжной зонт UltraVent для электроаппаратов Combi-Duo		£:	60.72.322
Вытяжной зонт для электроаппаратов Combi-Duo		£:	60.72.316
Регулируемая по высоте транспортировочная тележка для типа 61/101		£:	60.60.188
Комплект "Встроенная система слива жира" для передвижных аппаратов с ножками		£:	60.73.303
Комплект "Встроенная система слива жира" для 61E/61E на UG I 210 мм		£:	60.73.301
Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира		£:	60.73.309

SelfCookingCenter® и CombiMaster® Plus 62 и 102

нижний аппарат	верхний аппарат	Тип 62 Электро	Тип 62 Газ
Тип 62, электро Тип 102, электро	Ролики	£: 60.71.931	£: 60.71.931
	Ножки 150 мм	£: 60.71.932	£: 60.71.932
	Передвижн.	£: 60.71.933	£: 60.71.933
Тип 62, газ	Ролики		£: 60.71.934
	Ножки 150 мм		£: 60.71.935
	Передвижн.		£: 60.71.936
Подставка UG I для Combi-Duo тип 62 на тип 62 Высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)		£:	60.30.365
Подставка UG I передвижная для Combi-Duo тип 62 на тип 62 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)		£:	60.30.366
Регулируемая по высоте транспортировочная тележка для типа 62/102		£:	60.70.160
Комплект "Встроенная система слива жира" для передвижных аппаратов с ножками		£:	60.73.304
Комплект "Встроенная система слива жира" для 62E/62E на UG I 210 мм		£:	60.73.302
Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира		£:	60.73.309



Тип 62 и 102

Выберите из 3 вариантов установки (не для XS тип 6 2/3)



На роликах

Максимальная высота загрузки 1,60 м.
Возможность передвижения для лёгкой очистки.
Необходим сток в полу!



Ножки аппарата RATIONAL 150 мм

Максимальная высота загрузки 1,68 м.
Если отсутствует сток в полу.



Передвижная установка, на колёсах

Максимальная высота загрузки 1,72 м.
2 ходовых колеса со стопорным тормозом.

Подставки и шкафы-подставки.

Для устойчивой установки аппарата.

Для устойчивой установки аппарата RATIONAL мы предлагаем подставки и шкафы-подставки из высококачественной, прочной нержавеющей стали. Все подставки и шкафы-подставки соответствуют требованиям действующих гигиенических норм.



Подставка UG XS



Подставка UG I, XS



Подставка UG I



Подставка UG II



Подставка UG II Пекарь UG II



Шкаф-подставка US III



Шкаф-подставка US IV

XS Тип 6 2/3

Подставка UG XS	Ш 629 Г 438 В 150 мм	
Для возвышенной на 15-19 см установки на низкой рабочей поверхности, для выравнивания немного неровных рабочих поверхностей и фиксации аппарата RATIONAL на столе.	ℓ:	60.31.029
Подставка UG I XS, открыта со всех сторон	Ш 634 Г 558 В 931 мм	
Стандартная	ℓ:	60.31.018
Передвижная (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ:	60.31.169
Подставка UG II XS, боковые стенки и верхняя панель	Ш 639 Г 563 В 933 мм	
8 пар направляющих с 2 секциями для хранения и промежуточным уровнем	ℓ:	60.31.044

Тип 61 и 101

Тип 62 и 102

Подставка UG I, открыта со всех сторон	Ш 843 Г 587 В 671 мм		Ш 1 065 Г 799 В 671 мм	
Стандартная	ℓ:	60.30.320	ℓ:	60.30.324
Передвижн. (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ:	60.30.321	ℓ:	60.30.325

Подставка UG II, 14 пар направляющих, боковые стенки и верхняя панель	Ш 845 Г 724 В 671 мм		Ш 1 067 Г 934 В 671 мм	
Стандартная	ℓ:	60.30.328	ℓ:	60.30.331
Передвижная (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ:	60.30.329	ℓ:	60.30.332

Подставка UG II Пекарь, 10 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель	Ш 845 Г 732 В 671 мм			
Стандартная	ℓ:	60.30.836		
Передвижная (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ:	60.30.837		

Подставка UG II Пекарь, 18 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель	Ш 845 Г 732 В 931 мм			
Версия UltraVent (тип 61)	ℓ:	60.30.838		

Подставка UG III, 14 пар направляющих, боковые стенки, задняя стенка и верхняя панель	Ш 845 Г 724 В 671 мм		Ш 1 067 Г 934 В 671 мм	
Стандартная	ℓ:	60.30.334	ℓ:	60.30.339
Передвижная (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ:	60.30.335	ℓ:	60.30.340

Шкаф-подставка US III версия UltraVent (тип 61 или 62) в сочетании с UltraVent или вытяжным зонтом, 20 пар направляющих, регулируемая высота до 931 мм	Ш 845 Г 724 В 931 мм		Ш 1 067 Г 934 В 931 мм	
Стандартная	ℓ:	60.30.337	ℓ:	60.30.342
Передвижная (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ:	60.30.338	ℓ:	60.30.343

Подставка UG IV, 14 пар направляющих, 2-створчатые дверцы, закрыта со всех сторон	Ш 845 Г 724 В 671 мм		Ш 1 067 Г 934 В 671 мм	
Стандартная	ℓ:	60.30.344	ℓ:	60.30.348
Передвижная (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ:	60.30.345	ℓ:	60.30.349

Специальные варианты установки. Для любых условий.



Комплект для встраивания SelfCookingCenter® XS

В зоне демонстрации визуальный эффект имеет большое значение. Встраиваемое решение RATIONAL включает в себя конденсационный вытяжной зонт. В зависимости от ваших индивидуальных предпочтений это может быть зонт UltraVent, полностью отводящий пар или UltraVent Plus, который включает в себя специальный фильтр, позволяющий избежать паров и мешающего работе дыма, возникающие при приготовлении продуктов гриль и жарении. Зонт, входящий в комплект набора для облицовки, предотвращает скапливание загрязнений в труднодоступных местах, соответствует гигиеническим требованиям и обеспечивает профессиональный внешний вид.

Комплект для встраивания SelfCookingCenter® XS	Ш 700 Г 600 В 950
с UltraVent XS	£: 60.74.063
с UltraVent Plus XS	£: 60.74.405

Мобильные аксессуары для выездного обслуживания. Лучшие результаты также во время выездного обслуживания.

Кейтеринговый комплект

Эти аксессуары (поддерживающая рама + ножки из нержавеющей стали) фиксируются под самим аппаратом вместо обычных ножек. Крепкие перила по бокам сделаны для защиты и удобного перемещения.

Тип 61/101	£: 60.73.111
Тип 62/102	£: 60.73.141

Подставка UG II кейтеринговой версии

14 пар направляющих. Боковые панели и верхняя часть подставки закрыты, задняя стенка открыта и укреплена сбоку. 4 колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Только в сочетании с кейтеринговым комплектом.

	Ш 1188 Г 724 В 778 мм	
Тип 61/101	Передвижн. (ходовые колеса, стопорный тормоз)	£: 60.30.890
Тип 62/102	Передвижн. (ходовые колеса, стопорный тормоз)	£: 60.30.891



Вытяжное оборудование RATIONAL.

Для здорового воздуха на кухне.

Вытяжной зонт

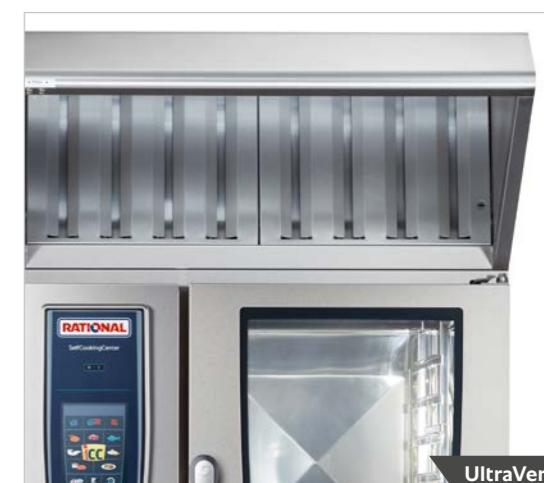
С помощью вентилятора пар автоматически отсасывается при открывании дверцы рабочей камеры (без устройств конденсации). Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Требуется наружное подключение.

UltraVent

Благодаря технологии UltraVent происходит конденсация выходящего пара. Внешнее подключение и/или расширение существующей системы отвода воздуха для этой вытяжки не требуется. Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время.

UltraVent Plus

Помимо технологии конденсации UltraVent, разработана система UltraVent Plus, которая включает в себя специальный фильтр. Он позволяет избежать паров и чада, который возникает при приготовлении продуктов гриль и жарении. Аппараты RATIONAL могут устанавливаться также в узких местах, таких как зоны демонстрации.



		Вытяжной зонт	UltraVent	UltraVent Plus
XS Тип 6 2/3	Электро		£: 60.73.865	£: 60.74.394
	Combi-Duo		£: 60.73.943	£: 60.74.404
Тип 61/101	Электро	£: 60.72.313	£: 60.72.320	£: 60.72.202
	Газ*	£: 60.72.317	£: 60.72.323	
	Combi-Duo**	£: 60.72.316	£: 60.72.322	£: 60.72.203
Тип 62/102	Электро	£: 60.72.318	£: 60.72.325	£: 60.72.204
Тип 201	Электро		£: 60.72.326	£: 60.72.205
Тип 202	Электро***		£: 60.74.067	

UltraVent, UltraVent Plus и вытяжной зонт для аппаратов с левой навесной дверцы доступны по запросу!

* При использовании UltraVent и вытяжного зонта в газовом исполнении отработанный газ необходимо выводить в трубу или отдельную вытяжку.

** UltraVent Plus нельзя монтировать на Combi-Duo в передвижном исполнении. Только для электроаппаратов.

*** Ограниченная мощность вытяжки и конденсации.

Специальные аксессуары RATIONAL.

Всегда идеальное решение.



Патент



Въездная рампа

С помощью въездной рампы можно выровнять уклоны (до 3 %) пола на кухне. Таким образом обеспечивается плавный въезд рамы с направляющими в аппарат RATIONAL.

Тип 201	№: 60.21.080
Тип 202	№: 60.22.181

Возвышение для аппарата и тележек-кассет

Расстояние аппарата RATIONAL от пола увеличивается на 70 мм. Только в сочетании с возвышением рамы с направляющими.

Возвышение для аппарата Тип 201/202	№: 60.70.407
Устройство для подъёма рамы с направляющими над полом, тип 201	№: 60.21.184
Устройство для подъёма рамы с направляющими над полом, тип 202	№: 60.22.184



Теплозащитный экран для левой боковой стенки

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом с левой стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

XS Тип 6 2/3	№: 60.74.182
Тип 61	№: 60.70.390
Тип 62	№: 60.70.392
Тип 101	№: 60.70.391
Тип 102	№: 60.70.393
Тип 201	№: 60.70.394
Тип 202	№: 60.70.395

Устройство отвода выхлопных газов (только для газовых аппаратов)

Для отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

Тип 61	№: 70.00.737
Тип 62	№: 70.00.768
Тип 101	№: 70.00.757
Тип 102	№: 70.00.769
Тип 201 (с глушителем)	№: 70.00.770
Тип 202 (с глушителем)	№: 70.00.771



Ручка для тележек-кассет

Ручка тележки-кассеты зафиксирована и находится в лёгкой доступности. (входит в комплект поставки стандартных аппаратов)

Тип 201/202	№: 60.72.378
-------------	--------------



Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы. Благодаря этому водяной пар и другие испарения целенаправленно выводятся через трубопровод в вытяжную систему.

XS Тип 6 2/3	№: 60.74.037
Тип 61, 101, 62	№: 60.72.591
Тип 102	№: 60.72.592
Тип 201, 202	№: 60.72.593



Набор для подключения аппаратов

Состоит из водяного шланга (2 м) и сливных труб DN 50.

XS Тип 6 2/3, Тип 61-202	№: 60.70.464
--------------------------	--------------



Настенный кронштейн

Для экономящего место монтажа на стене (без крепёжного материала). Крепление и крепёжный материал следует подбирать совместно с архитектором / застройщиком и заказчиком.

XS Тип 6 2/3	№: 60.30.968
Тип 61	№: 60.70.963

Средства по уходу за аппаратами.



Чистота – гигиена – охрана здоровья.

Средства по уходу подобраны специально в соответствии с потребностями аппаратов RATIONAL и отвечают самым высоким стандартам качества.



Очищающие таблетки RATIONAL (для всех моделей SelfCookingCenter® и CombiMaster® Plus)

Разработанные RATIONAL очищающие таблетки с новым интенсивным активным комплексом гарантируют высочайшее качество очистки. Они имеют высокую концентрацию и благодаря этому максимально эффективны.

Таблетки Care RATIONAL (для аппаратов SelfCookingCenter® с системой Efficient CareControl)

Высокоэффективные ухаживающие вещества обеспечивают активный уход и значительно увеличивают срок службы аппарата SelfCookingCenter®. Специальные вещества для растворения накипи, содержащиеся в таблетках Care, предотвращают образование накипи. Всегда гарантируют максимальную безопасность в эксплуатации, даже без применения систем умягчения воды и без затратного удаления накипи.

Очищающие таблетки, 100 штук €: 56.00.210

Таблетки Care, 150 штук €: 56.00.562



Ополаскивающие таблетки RATIONAL (для аппаратов SelfCookingCenter® без Efficient CareControl и CombiMaster® Plus)

Высокоэффективные ухаживающие вещества обеспечивают активный уход и значительно увеличивают срок службы аппарата SelfCookingCenter®. Рабочая камера становится чистой и сияющей и соответствует гигиеническим нормам.

Противопенные таблетки RATIONAL (для всех моделей SelfCookingCenter® и CombiMaster® Plus)

Противопенные таблетки ограничивают образование пены при использовании воды с высокими вспенивающими свойствами.

Ополаскивающие таблетки, 50 штук €: 56.00.211

Противопенные таблетки, 120 штук €: 56.00.598



Жидкий очиститель (для всех CombiMaster® и ClimaPlus Combi®)

Жидкий очиститель и ополаскивающее средство RATIONAL были специально разработаны в наших лабораториях. Они представляют собой идеальную комбинацию для очистки и ухода в соответствии с гигиеническими требованиями.

Специальный мягкий очиститель – для удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи при температуре < 200 °С, не едкий, 10 литров (для CPC с CleanJet® и для ручной очистки)	€: 9006.0136
Очиститель для гриля, для удаления стойких загрязнений, 10 литров (для CPC с CleanJet® и для ручной очистки)	€: 9006.0153
Ополаскивающее средство, 10 литров (только для CPC с CleanJet®)	€: 9006.0137



Удалитель накипи

Для эффективного удаления накипи в парогенераторе с помощью специальных веществ.

Ручной пистолет-распылитель

Ручной пистолет-распылитель, изготовленный из прочного пластика, отличается прочностью и простотой в использовании. С помощью встроенного насоса создается повышенное давление, и одним нажатием кнопки можно обрабатывать участки, требующие очистки.

Удалитель накипи, 10 литров €: 6006.0110

Ручной пистолет-распылитель для ручной очистки €: 6004.0100

Специальные аксессуары для VarioCookingCenter® whiteefficiency®.



Основное оснащение, аксессуары VarioCookingCenter® whiteefficiency®
 Сэкономьте 10 % за счет приобретения основных аксессуаров.

Состоит из следующих компонентов:

2x Кронштейн для автоматического подъемного устройства, £: 24.00.973
 1x Корзина для риса и макаронных изделий, £: 60.70.752
 1x Корзина для фритирования, £: 24.00.972
 1x Шпатель, £: 60.71.643
 2x Решётка на дно чаши, £: 60.70.787
 1x Сито, £: 60.71.327

Тип 112/112Т £: 60.73.305

Состоит из следующих компонентов:

1x Кронштейн для автоматического подъемного устройства, £: 24.01.008
 2x Корзина для риса и макаронных изделий, £: 60.70.725
 1x Шпатель, £: 60.71.643
 2x Решётка на дно тигеля, £: 60.71.968
 1x Сито Тур тип, £: 60.71.761

Тип 211 £: 60.73.306

Состоит из следующих компонентов:

1x Кронштейн для автоматического подъемного устройства, £: 24.00.948
 3x Корзина для риса и макаронных изделий, £: 60.70.725
 1x Шпатель, £: 60.71.643
 3x Решётка на дно тигеля, £: 60.71.968
 1x Сито тип 311, £: 60.72.034

Тип 311 £: 60.73.307



Шпатель

£: 60.71.643



Шпатель для перемешивания

Тип 211, 311

£: 60.72.131



Тележка для корзин

Для хранения, транспортировки корзин для фритирования и варки, для удаления жидкости из них.

Тип 211, 311

£: 60.73.612



Корзина для риса и макаронных изделий

Для варки в корзинах с помощью системы AutoLift™.

Тип 112Т, 112

£: 60.70.752

Тип 211, 311

£: 60.70.725

Корзина для фритирования

Для фритирования в корзинах с помощью системы AutoLift™.

Тип 112Т, 112

£: 24.00.972

Тип 211, 311

£: 60.70.716



Насадка для водяной бани

Насадка с 4 ёмкостями с ручками и 1 ёмкостью 2/3 GN.

№: 60.71.918

Насадка для водяной бани GN

Для использования гастроек 1/6 и 1/9 GN.

№: 60.71.431



Порционные корзины

Набор из 6 перфорированных порционных корзин и рамы.

Тип 112Т, 112	№: 60.71.919
---------------	--------------

Неперфорированные порционные корзины с крышками, 2 комплекта	№: 60.72.066
--	--------------

Перфорированные порционные корзины (2шт.)	№: 60.72.067
---	--------------



Проставка для корзины

Используется в качестве дополнительного уровня при варке или обжаривании во фритюре в корзинах с системой AutoLift™.

Тип 211, 311	№: 60.70.733
--------------	--------------



Решётка на дно чаши

Предотвращает контакт между продуктом и дном чаши, например, при приготовлении в ночное время.

Тип 112Т, 112	№: 60.70.787
---------------	--------------

Тип 211	по 2 шт.	№: 60.71.968
---------	----------	--------------

Тип 311	по 2 шт.	№: 60.71.968
---------	----------	--------------



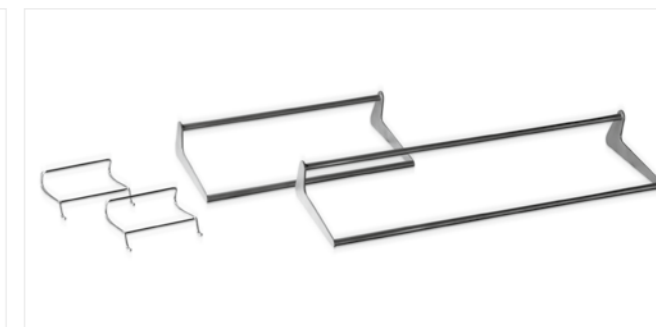
Сито

Задерживает рассыпные продукты при сливе воды после варки. Сито для моделей линейки VarioCookingCenter® whiteefficiency®, для предыдущей линейки предоставляется по запросу.

Тип 112Т, 112	№: 60.71.327
---------------	--------------

Тип 211	№: 60.71.761
---------	--------------

Тип 311	№: 60.72.034
---------	--------------



Кронштейн для автоматического подъемного устройства

Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift™.

Тип 112Т, 112	№: 24.00.973
---------------	--------------

Тип 211	№: 24.01.008
---------	--------------

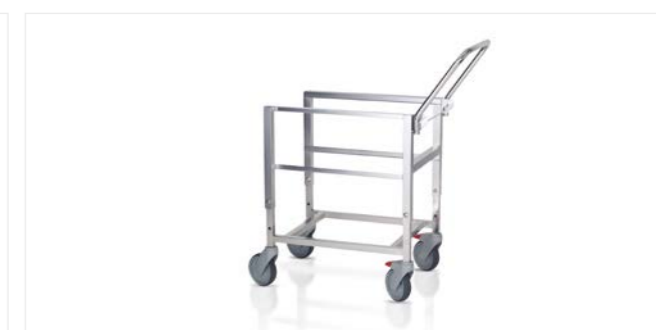
Тип 311	№: 24.00.948
---------	--------------



Тележка для масла

Для заполнения чаши, а также для хранения и фильтрации масла. С системой предварительного нагрева для растапливания брикетированного жира.

Тип 211, 311	№: 60.71.307
--------------	--------------



VarioMobil™ 2/1 GN

Обеспечивает лёгкое и безопасное извлечение продукта и транспортировку в гастрокостях (гастрокостях в комплект не входят).

Тип 112Т, 112*	№: 60.73.349
----------------	--------------

Тип 211, 311	№: 60.70.107
--------------	--------------

*возможностью регулировки по высоте: 4 уровня.

Всегда отличное решение



UltraVent®

Благодаря технологии UltraVent® происходит конденсация выходящего пара. Дорогостоящие мероприятия по установке вытяжных устройств больше не нужны. Монтаж очень прост, его можно провести после установки аппарата в любое время. Наружное подключение не требуется.

Тип 112	£: 60.70.804
Тип 211	£: 60.70.806
Тип 311	£: 60.70.929

Подключение к электросети 1 NAC 230В

Подложка

Для заполнения пространства под аппаратом, установленном на ножках.

Тип 112Т	£: 12.01.291
----------	--------------

Комплект для закрытия слива

Для аппарата без возможности подключения к канализации.

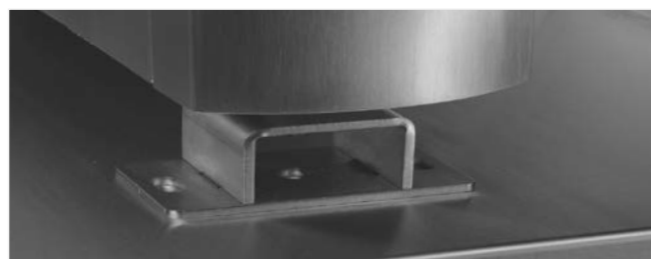
Тип 112Т	£: 60.73.433
----------	--------------

Комплект для подключения слива к задней стенке аппарата

Тип 112	£: 60.71.915
---------	--------------

Комплект для крепления к стене

Тип 211, 311	£: 12.00.751
--------------	--------------



Цокольный комплект

Тип 112	£: 12.00.706
Тип 211	£: 60.30.919
Тип 311	£: 60.30.920

Комплект навесных элементов

Тип 211	£: 60.30.916
Тип 311	£: 60.30.917

Подставка UG12

2 выдвижные полки, 8 пар направляющих. Боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки.

Тип 112Т стандартная	£: 60.30.925
Тип 112Т передвижная	£: 60.30.926



Комплект роликов

Комплект для установки на роликах, 2 ролика фиксируются.

Тип 112, 211, 311	£: 60.71.267
-------------------	--------------

Комплект для крепления к полу

Тип 112, 211, 311	£: 60.72.905
-------------------	--------------

Комплект для возвышения

Возвышение 100 мм для ножек или роликов.

Тип 112, 211, 311	£: 60.72.341
-------------------	--------------

Набор для подключения аппаратов

Включает в себя водяной шланг и сливные трубы DN 50.

Тип 112Т подключение к холодной воде и слив	£: 87.00.609
Тип 112, 211, 311 подключение к холодной воде и слив	£: 87.00.174
Тип 112, 211, 311 подключение к холодной и горячей воде и слив	£: 87.00.545

Простое управление аппаратами и данными. ConnectedCooking.



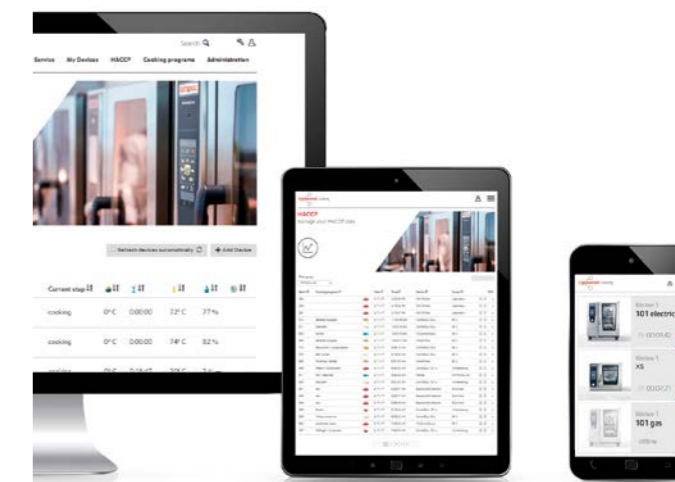
ConnectedCooking является самым современным сетевым решением для профессиональных кухонь. Будь то один или несколько аппаратов RATIONAL – ConnectedCooking предлагает абсолютно новые и удобные возможности их использования.

Всё, что Вам нужно сделать – подсоединить аппарат RATIONAL к сети. Узнайте все преимущества ConnectedCooking:

Получайте Push-сообщения со всей актуальной информацией о том, что происходит в аппаратах. Автоматически вводите и регистрируйте все важные НАССР-данные. С помощью удаленного доступа Вы можете легко управлять всеми подключенными SelfCookingCenter® со своего смартфона или компьютера.

Привести свое устройство в соответствие с последними версиями обслуживающих программ теперь стало проще простого. Обновления ПО всегда предоставляются автоматически и бесплатно. Просто запустите процесс обновления. Просматривайте тысячи рецептов интернациональной кухни и загружайте понравившиеся на Ваши аппараты. Распределение программ приготовления стало как никогда простым.

Эта услуга предоставляется бесплатно при подключении до трех аппаратов. Если Вам нужно подключить большее количество аппаратов, то Вы можете получить индивидуальное предложение на ConnectedCooking.com или просто обратившись к нам.



USB-накопитель RATIONAL



С помощью оригинального USB-накопителя RATIONAL Вы можете бесплатно обновить программное обеспечение. Самая актуальная версия ПО находится в ConnectedCooking. Кроме того, Вы можете сохранять свои программы приготовления и переносить их на другие аппараты. Практичная выгрузка НАССР-данных позволяет Вам вести документацию в соответствии с требованиями пищевой гигиены.

USB-накопитель для работы с программами приготовления / данными НАССР	£: 42.00.162
---	--------------

Специальные аксессуары RATIONAL.

Незаменимая вещь!



Аксессуары для приготовления блюдо к завтраку

- > Multibaker для яичницы-глазуньи, оладьев или омлета
- > Противни для жарения и выпекания для приготовления колбасок и булочек к завтраку
- > Форма для жарения и выпекания для приготовления омлета, яичницы или блинов



Аксессуары для приготовления блюдо à la carte

- > Противни для жарения и выпекания
- > Емкости с гранитной эмалью (глубина 20 мм) для панированных шницелей
- > Противень для гриля и пиццы для приготовления мяса, рыбы и овощей на гриле, а также тарта фламбе или пиццы
- > Противень для гриля и жарения для приготовления мяса, рыбы и овощей на гриле
- > CombiFry® для приготовления картофельных долек, наггетсов, кальмаров или крокетов
- > Форма для жарения и выпекания для оладий, омлетов, пирогов тарт татен



Аксессуары для приготовления блюдо à la carte в системе Finishing®

- > Решетки из высококачественной стали для удобной загрузки тарелок



Аксессуары для выездного обслуживания или производства

- > Ёмкости из высококачественной нержавеющей стали
- > Ёмкости перфорированные, из высококачественной нержавеющей стали для приготовления блюд на пару или пасты из свежего теста
- > Решетки из высококачественной нержавеющей стали для жаркого
- > Решетки Superspike для цыплят и уток
- > Ёмкости с гранитной эмалью для тушения, для открытых пирогов или запеканок
- > Решетки CombiGrill® для большого количества стейков
- > Противень для гриля и пиццы для блюд на гриле или бутербродов
- > Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками для большого количества стейков
- > Решетка CombiGrill® с решеткой для загрузки большого количества тонких продуктов
- > Решетка Spare Rib для приготовления свиных рёбрышек
- > VarioSmoker для копчения
- > Форма для жарения и выпекания для лепешек тортильяс, пирогов тарт татен или киш



Аксессуары для выпекания

- > Противни для жарения и выпекания для круассанов или изделий из слоеного теста
- > Ёмкости с гранитной эмалью (глубина 20, 40 или 60 мм) для открытых пирогов
- > Перфорированные противни выпекания для хлеба, булочек и бретцелей
- > Противни для гриля и пиццы для тарт фламбе, пиццы
- > Форма для маффинов и тимбале
- > Форма для жарения и выпекания для тортов, блинов, пирогов со сладкой начинкой и омлетов



Аксессуары для гриля

- > Противень для гриля и пиццы для тонкого рисунка гриля, а также для выпекания
- > Противень для гриля и жарения для ярко выраженного рисунка гриля
- > Решетка CombiGrill® для ярко выраженного рисунка гриля на стейках
- > Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками для различного рисунка гриль
- > Решетка CombiGrill® с решеткой для загрузки тонких продуктов
- > Вертел для гриля и тандури для приготовления мяса, рыбы, птицы и овощей
- > Спица для приготовления целиком тушек ягнят и молочных поросят



РАЦИОНАЛЬ в России
Прспект Андропова 18, корп. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

info@rational-online.com
rational-online.com

